

ファン待望!! 『庄や』旬メニュー復活 9・10月限定、板前が推す 秋の厳選つまみ 9/1提供スタート

ふっくら脂がのった魚、香り豊かなキノコ、ほっこり野菜。秋は味覚の宝庫



▲板前の技光る、秋限定の厳選つまみたち

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平了壽）は、板前がいる町の酒場『庄や』にて、板前が考えた9・10月限定の旬メニュー「酒がススム厳選つまみ」の提供を2023年9月1日よりスタートします（※一部店舗除く）。約3年半ぶりとなる『庄や』での旬メニュー提供。多くの『庄や』ファンからの要望をうけての復活です。メニューは、「特製旨タレ かつおたたき」「木の子 天布羅盛り」「煎り銀杏」など、秋のおとずれを感じながら酒が楽しめる全9品（※メニュー詳細は後述）。いずれのメニューも“板前がいる酒場”『庄や』ならではの自慢の逸品です。この機会に、『庄や』で美酒と共に板前がつくる旬の料理の数々を満喫してみたいかがでしょうか。

表示価格は全て税込

『庄や』がこだわり続けた“旬メニュー”



食材には3つの旬があります。出回り始める時期の「はしり」、一番の実りを迎える「さかり」、間もなく終わる「なごり」。中でも、もっとも美味しいと言われる「さかり」の食材を使った料理の数々が『庄や』の旬メニューです。旬の厳選した食材を、板前の手づくり料理で美味しく食べてもらいたいという創業からの思いで誕生しました。

コロナ禍により、2020年3月を最後に提供が止まっていたが、『庄や』を支えてくれている多くのファンからの復活を望む声をうけて再開します。『庄や』らしい、旬を大切にしたい奇をてらわない美味しい料理が味わえます。

日本の秋の実りがつまった酒がススム自慢の9品

『庄や』と言えば何といっても“魚”です。まず食べてほしいのが、「特製旨タレ かつおタタき」(780円)。たっぷり油脂が乗ったカツオに特製にんにくタレの旨味が重なり、箸が止まらない美味しさです。「鯛の刺身」(650円)もオススメ。イワシと言えば初夏をイメージする方も多いと思いますが、もっとも脂がのるのは秋とされています。グループ会社である豊洲市場の仲卸「米川水産」(※1)が目利きした、本当に脂がのった“通好み”のイワシを提供します。その他、「銀鮭バターぼん酢焼き」(680円)、「目光の炙り焼き」(450円)、「サバねぎ間串カツ」(2本/400円)など、秋の代名詞と言われる魚を使ったメニュー5種を用意しています。

魚料理以外では、シメジやマイタケ、ヒラタケといった香りと味わい豊かなキノコをふんだんに使った「木の子 天布羅盛り」(750円)(※2)。秋にかけて旬を迎える「大長茄子 生姜焼き」(600円)、「かぼちゃ実家煮」(380円)、「煎り银杏」(450円)まで、旬の味覚が満載です。

※1 「米川水産」から仕入れている店舗は関東圏のみ。他の地域では地場の市場から仕入れています
 ※2 「木の子 天布羅盛り」の内容は日によって異なることがあります

旬		板前の味で楽しむ秋	
特製旨タレ かつおタタき 六五〇	鯛の刺身 七八〇	銀鮭バターぼん酢 焼き 六八〇	木の子 天布羅盛り 七五〇
サバねぎ間串カツ 二本 四〇〇	目光の炙り焼き 四五〇	大長茄子 生姜焼き 六〇〇	かぼちゃ実家煮 三八〇
煎り银杏 四五〇			



「特製旨タレ かつおタタき」(780円)



「銀鮭バターぼん酢焼き」(680円)



「目光の炙り焼き」(450円)



「サバねぎ間串カツ」(2本/400円)



「木の子 天布羅盛り」(750円)



「大長茄子 生姜焼き」(600円)



「かぼちゃ実家煮」(380円)



「煎り银杏」(450円)

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑(つづき)

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp